



TERRITORI GIRONA TAGS TERRITORI GIRONA

# Metalquimia crea la primera màquina del món per fer 'snacks' de carn

ACN GIRONA 03|05|2016

La nova tecnologia de l'empresa gironina es presenta a la IFFA de Frankfurt, fira internacional del sector carni



El mercat dels snacks a Europa mou 167.000 milions de dòlars

### LES CLAUS

- La QDSnack és una planta integral i automàtica per fer aperitius de base proteica
- Fins al moment i amb les tecnologies existents, no era possible fer 'snacks'
- Els snacks mouen a Europa 167.000 milions de dòlars

● L'empresa gironina **Metalquimia** ha creat la primera línia al món exclusivament **dissenyada per fer snacks de carn**: la QDSnacks. La nova tecnologia és una evolució del QDS Process, una planta per assecat embotits que Metalquimia va treure al mercat el 2010. La QDSnack és una planta integral i automàtica per fer aperitius de base proteica que permetrà innovar i industrialitzar el món de l'aperitiu carni, oferint múltiples avantatges i opcions d'innovació respecte a la resta de processos actuals. Fins al moment i amb les tecnologies existents, no era possible fer-ho.

El món de l'aperitiu ha anat en augment en els darrers anys. Només a Europa, **les vendes superen els 167.000 milions de dòlars**. El consumidor, a més, cada vegada busca menjar alguna cosa entre hores que sigui baixa en calories però que li doni energia.

És en aquest context que **diversos productors carnis volen iniciar-se en el món de l'snack carni**. Fins ara no hi havia cap instal·lació al mercat que pogués donar les prestacions productives i tecnològiques per elaborar aquest tipus d'aperitius i és per això que Metalquimia ha investigat en aquesta línia fins a aconseguir crear aquesta nova tecnologia.

### Avantatges

La QDSnacks és una tecnologia patentada, desenvolupada específicament per a l'assecat ràpid d'aperitius carnis. De la mateixa manera que en el sistema QDS Process, s'inicia amb la fabricació de la base del producte i, depenent de cada tipus d'snack, es poden fer diferents tractaments previs, com la **fermentació, la cocció o simplement iniciar el procés d'assecat**.

Un dels punts forts de la QDSnacks és que **permet accelerar de manera exponencial la generació de nous productes i formats d'snacks**. La congelació prèvia a l'assecat amb aquesta tecnologia permet dotar d'una gran versatilitat i funcionalitat al procés. No només perquè permet tenir estoc emmagatzemat per ser transformat en producte final quan sigui necessari, sinó també perquè permet portar el producte al límit durant les fases prèvies. Això era molt difícil amb les tecnologies convencionals.

### Presentació a la IFFA de Frankfurt

La nova tecnologia es presentarà a IFFA, la fira internacional de la indústria de la carn i els seus processos, que se celebrarà del 7 al 12 de maig a Frankfurt (Alemanya). **Pel saló s'espera que passin unes 60.000 persones de 130 països**. A la fira, Metalquimia hi portarà d'altres innovacions, com la Movistick Triplex, una mega-injectora de tres capçals que ofereix per primera vegada a la història la possibilitat de fabricar productes carnis cuits de múscul sencer de molt alt rendiment.

### Una empresa de projecció internacional

El primer semestre de l'any 2014, Metalquimia va tancar un acord amb el grup alimentari xinès WH Group per al **subministrament d'una de les plantes de processament de productes carnis cuits més modernes del món**. La planta, ubicada a Xangai, té capacitat per elaborar 100 tones de producte al dia, de forma totalment automàtica, i ha entrat en funcionament aquest 2016.

A principis d'aquest any, **Metalquimia ha estat escollida també com a proveïdora principal de les línies de processat de la nova factoria de Campofrío Food Group**, a Burgos. La nova planta incorporarà les últimes tecnologies de robotització i intel·ligència per a la fabricació dels productes carnis cuits de músculs sencers.

Metalquimia exporta actualment més del 90% de la seva producció a més de 80 països de tots els continents. El president executiu, Josep Lagares, remarca que l'aposta per la Creativació (creativitat x innovació) i la Internacionalització han permès a l'empresa consolidar-se com a "líder global del seu sector".

L'empresa gironina basa la seva estratègia en oferir solucions en maquinària i tecnologia de procés per a la fabricació de productes carnis, fent especial èmfasi en els productes carnis cuits de múscul sencer, els productes marinats de carn fresca, i els productes curats llescats d'assecat ràpid (QDS).



El banc que trien les empreses

### EL MÉS LLEGIT

**FINANCES** Saps què cobraries fent la mateixa feina a l'estranger?

**GESTIÓ** Les 7 claus del management que ve

**TECNOLOGIA** La millor feina del món

**GAMING** Barcelona tindrà la seva fira del sector del videojoc

**MERCAT INTERIOR** Tarragona, estació Cambrils

